

MASTER CLASS 'PASTELES & ENTREMETS 2021' POR JESÚS ESCALERA



DÍA 1 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Introducción al curso y pastelería actual.
- Diferencias entre técnicas de pastelería y postres al plato.
- Como usar este recetario y como cambiar las recetas.
- Bases de bizcochos a partir de grasas, purés, secos, etc.
- Importancia y función de cada ingrediente para llegar a la textura y sabor deseados.
- Masas quebradas: Ingredientes y función de estos. - Montajes por textura con lógica.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS – 23 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración y montaje de centros con lógica de estructura, sabor y textura: Bizcochos y esponjas, cremosos, cremas, pâtes de fruits, salsas, bases crujientes, embebidos...

RECETAS

- Bizcocho húmedo de cacao
- Pan de miel
- Bizcocho de avellanas
- Batido de Cake de caramelo
- Batido de Cake de cítricos
- Batido de Cake de chocolate y frambuesas
- Bizcocho de especias
- Frangipan de cerezas
- Bizcocho de pistache
- Financier de cítricos
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Sablé de cacao
- Sablé neutra
- Pastas varias de frutos secos
- Pralinés varios de frutos secos
- Toffee de haba tonka
- Puré de piel de limón
- Punch de cítricos
- Punch base
- Cremoso montado de cereza
- Purés de limón real
- Puré de piel de naranja
- Chocolate de metate



DÍA 2 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- Mousses y cremosos a partir de distintas bases: Ingredientes y función de estos.
- Como funciona un gelificante? Dispersión e hidratación, como cambiarlos con lógica.
- Tipos de gelificantes dependiendo de la textura deseada y tabla de conversión.
- Tabla de azúcares y como utilizarlos para consistencias y dulzor a nuestro gusto.
- Montaje de pasteles para almacenaje.
- Uso de liofilizados para texturas crocantes.
- Como dar otros usos a moldes de línea.
- Enmoldados sin molde.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS - 28 elaboraciones/técnicas diferentes

Elaboración, montaje y enmoldado del siguiente paso de pasteles y entremets: Mousses, cremosos aireados, merengues, texturas extras, conservación y almacenaje para organizar la producción en una pastelería.

RECETAS

- Mousse de pastel de puré de frutas frescas
- Mousse de pastel de purés cocidos
- Mousse de pastel de infusiones
- Mousse de pastel de frutos secos y pastas.
- Mousse de pastel de chocolate
- Mousse a partir de jugos
- Pulverizados de chocolate oscuro
- Pulverizados de chocolate blanco
- Glaseados para color (Rojo, verde pistache, oro)
- Glaseado de cocoa negra
- Avellanas caramelizadas
- Fritura de frutos secos
- Cítricos cristalizados
- Hojas de chocolate
- Bases crocantes de streussel
- Merengue sin dulzor con dextrosa
- Baños con Kappa
- Bases crocantes con frutos secos
- Geles de fruta
- Patê de fruits fluídas
- Cakes bañados
- Escamas de oro
- Siluetas de chocolate con plantilla
- Cintas de chocolate con acabado granulado y liso
- Monedas/sello de chocolate
- Cacahuates miméticos
- Baños crujientes
- Termoformado con chocolate



DÍA 3 (6 horas)

TEORÍA DE INICIO

- SABOR, como crear combinaciones gustativas.
- Pulverizados: Que utensilios son necesarios y como podemos modificarlos - Como aplicar estas recetas a pasteles de vitrina.
- Chocolate: Distintas vías de atemperado y usos para vitrina.
- Conservación y almacenaje de postres de vitrina en una pastelería.

TÉCNICAS Y ESTILOS DESTACADOS

Desmoldados, pulverizados, glaseados, acabados con chocolate, frutas, oro, etc.

MONTAJE DE PASTELES, ENTREMETS & CAKES

PASTEL 1 – 100% PISTACHO

- Pasta de pistacho
- Bizcocho de pistacho tostado
- Mousse de pistacho crudo
- Pistachos repelados
- Glaseado de pistacho y chocolate
- Cinta de color
- Praliné crujiente
- Enmoldado de aro

ENTREMET 2 – OTOÑO

- Sablé de cacao
- Chocolate de metate
- Mousse de chocolate de metate
- Pan de especias
- Puré de piel de naranja
- Cacao garapiñado
- Glaçage negro
- Hojas de chocolate
- Pulverizado cacao
- Gotas de almendra amarga

ENTREMET 3 – HONEY

- Bizcocho de miel
- Mousse de miel
- Crema de limón real y yuzu
- Cinta de azúcar matizado
- Glaseado dorado
- Panal
- Base de quinoa inflada
- Siluetas de chocolate

TARTA 4 – AMARENA

- Masa sablé (formula Postrería)
- Formado de tartas
- Paté de fruit fluida de cerezas
- Cremoso montado de chocolate/amaretto
- Cereza mimética
- Baño de kappa y licor
- Fritura de almendras
- Frangipane de cerezas amaranas
- Chocolate fundido bronceado

TARTA 5 – CARMELIA

- Bizcocho de avellanas caramelizadas
- Toffee de infusión de haba tonka
- Baño crujiente
- Pulverizado caramelizado
- Mousse de chocolate caramelizado
- Avellanas bronceadas
- Rellenos líquidos

CAKE 6 – BANANA

- Batido de cake
- Plátano salteado
- Cremoso montado
- Baño con liofilizados

ENTREMET 7 – STRAWBERRIES & CREAM

- Mousse de fresas y yogurt
- Cremoso de yogurt y rosas
- Bizcocho al vapor de vainilla
- Compota de fresas
- Pulverizado rojo
- Gotas den agua de rosas
- Glaseado rojo
- Base crujiente de fresas liofilizadas

PASTEL 8 – LEGO

- Financier de limón
- Mousse de coco
- Gel de maracuyá
- Piel de lima confitada
- Sablé de deshidratados
- Pistoleados varios
- Mousse de mango
- Enmoldado de chocolate

CAKE 9– CHOCO-ADICT

- Batido de chocolate 75% y frambuesa
- Punch
- Baño de chocolate y nibs
- Escamas de oro
- Láminas crujientes

CAKE 10 – CITRUS

- Batido de cake
- Punch de cítricos
- Laminas de cítricos caramelizadas
- Naranja confitada



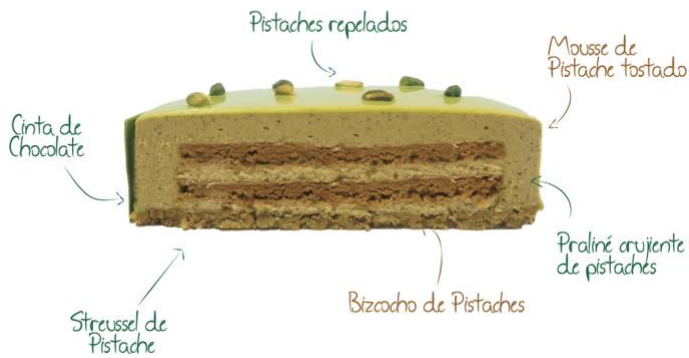
AMARENA



OTOÑO



100% PISTACHE



LEGO

